

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 62 (1984)
Heft: 4

Artikel: Fungistud und Mycophil (11)
Autor: Jaquenoud, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936116>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Fungistud und Mycophil (11)

Generalversammlung des Vereins für Pilzkunde. (Du sagst vielleicht einfach «des Pilzvereins»; aber schliesslich ist dies kein Verein der Pilze, sondern ein Verein der Pilzler. Also, wenn schon eine Vereinfachung, dann: «des Pilzlervereins». Aber bleiben wir beim amtlichen Ausdruck; denn so wird automatisch daran erinnert, dass der Zweck des Vereins in erster Linie das Studium der Pilze sein sollte.)

Die verschiedenen Traktanden werden rasch behandelt: kein Wahljahr, die Kassa stimmt, kein finanzielles Problem, da der Verein weder reich noch arm ist: Er fühlt sich wohl, hat er doch gerade, was genügt, um die Winter- und Sommerprogramme zu verschicken, das Mikroskop zu unterhalten. Und der übliche Kredit von ein paar hundert Franken zur Anschaffung neuer Pilzkundebücher wird auch ohne grosse Diskussion bewilligt. Bei den Vorschlägen für das neue Sommerprogramm werden wie letztes Jahr nicht allzu weit weg liegende Wälder genannt, damit nicht allzuviel Benzin gebraucht wird: Energie sparen und die Umwelt nicht mehr mit Abgasen belasten, als unbedingt nötig ist.

Nun sind wir bei der allgemeinen Umfrage:

Neomycophil: Ich bin der Ansicht, dass ausser dem lateinischen Namen, der den meisten von uns nichts sagt und öfters unaussprechbar ist, der deutsche Name und die Verwendbarkeit — also ob ein Pilz essbar oder giftig ist — auf dem Fundzettel zu erwähnen sind. Dies, damit unsere neuen Mitglieder auch etwas davon haben.

Der Präsident: Das ist sicher ein guter Vorschlag, der verdient, unterstützt zu werden. Wir dürfen nicht vergessen, dass der Verein den grössten Teil seiner Erträge den Beiträgen der sogenannten Magenbotaniker verdankt; dafür soll er diesen auch etwas bieten.

Fungistud: Den deutschen Pilznamen schreibe ich seit ein paar Jahren auf den Fundzettel, natürlich nach dem botanischen Namen, und wenn wir die Fundzettel genau anschauen, werden wir feststellen müssen, dass die meisten Bestimmer unter uns nebst dem botanischen Namen auch den Volksnamen erwähnen. Hingegen kann ich den Vorschlag nicht unterstützen, dass wir noch die Essbarkeit bzw. die Giftigkeit eines Pilzes erwähnen.

Neomycophil: Aber man sollte meinen, dass ein Obmann auch weiss, ob der bestimmte Pilz essbar oder giftig ist!

Fungistud: So einfach wie in den populären Pilzbüchern ist die Kenntnis der Essbarkeit nicht.

Mycophil: Was nützt uns die ganze Wissenschaft, wenn du dich nicht einmal traust, uns zu sagen, ob der von dir bestimmte Pilz essbar oder giftig ist? Uns ist es gleich, ob die Sporen rund oder eckig sind, amyloid oder nicht, oder ob das Hymenium Zystiden hat usw. Das ist alles unnütz, solange du nicht klar sagst, ob der Pilz essbar ist oder nicht.

Fungistud: Ich will mich keinesfalls vor meiner Verantwortung drücken. Wenn ich einen Pilz bestimmt habe, kann jeder von uns aufgrund des lateinischen Namens in der Literatur nachschauen, ob der Pilz als essbar, ungeniessbar oder giftig gilt, sofern dies überhaupt angegeben wird. Er kann sich auch bei einem amtlichen Pilzkontrolleur diesbezüglich erkundigen; aber dieser wird vorsichtiger sein als die meisten Pilzbücher. Ich bin dafür verantwortlich, dass meine Bestimmung stimmt. Ein grobes Beispiel: Wenn ich einen Pilz als *Agaricus arvensis* bestimmt habe, dann darf der Magenbotaniker erwarten, dass meine Bestimmung stimmt, und da diese Art nach den jetzigen toxikologischen Kenntnissen als essbar und ungiftig klassifiziert ist, wird er diese, sofern frisch, in Ruhe essen können. Sollte sich aber der Pilz in Wirklichkeit als *Amanita verna* statt als *Agaricus arvensis* erweisen, dann muss ich bis zur letzten Konsequenz für meine falsche Bestimmung zur Rechenschaft gezogen werden.

Neomycophil: Dann ist es eben viel einfacher, wenn jeder Bestimmer beim Ausfüllen des Fundzettels gleichzeitig die Essbarkeit bzw. die Giftigkeit des betreffenden Pilzes angibt.

Mycophil: Mir scheint es auch, statt so kompliziert vorzugehen.

Fungistud: Eben nicht! So einfach ist es nicht. Die meisten Vereinsmitglieder erwarten mit Recht,

dass die technische Kommission die weniger häufigen Pilzarten bestimmt, damit man auch nach jahrelanger Mitgliedschaft vom Verein etwas lernen kann. Wenn ich aber die Fundzettel der fanatischsten Anhänger der Essbarkeitsangaben prüfe, stelle ich fest, dass für die bekanntesten Pilze diese wohl angegeben sind, hingegen für die andern fehlen . . . es sei denn, sie erwähnen das in dieser Hinsicht nichtssagende Wort «bedeutungslos». Sie schreiben meistens einfach ab, aus den Büchern, und zwar nicht nur aus dem «Moser». Was nützt das? Hingegen bringt eine Bestimmung die nötige Beziehung vom vorhandenen Pilz zur Literatur. Ich habe keine Lust, zu erwähnen, dass ein Pilz «essbar» ist, weil er bis jetzt noch nicht als giftig betrachtet wurde, und nachher erscheint ein Artikel, nach welchem eingehende Untersuchungen zur Feststellung führten, dass der Pilz kumulierend giftig ist und manchmal sogar tödlich.

Mycophil: Du denkst wohl an den Kahlen Krempling, aber das ist eine Ausnahme.

Fungistud: Eben nicht. Wenn du nicht immer alle Hefte der SZP nach einigen Tagen fortwerfen würdest, sondern sie fein säuberlich behieltest und dir die neuesten wichtigsten Informationen entweder in den «Moser» oder sonstwo notieren oder sogar klassifizieren würdest, könntest du dich daran erinnern, dass der Schöngelbe Klumpfuss¹ (*Cortinarius splendens* R. Henry) schwere Vergiftungen verursacht hat, so dass viele Betroffene ihr Leben lang an der künstlichen Niere angeschlossen werden müssen. Nun hatten Konrad & Maublanc² diese Art Haarschleierlinge noch als «essbar» eingestuft. In all den vier früheren Auflagen des «Moser» ist *C. splendens* ohne Giftigkeitskreuz, jetzt, in der 5. Auflage von 1983 gleich mit 2 solchen Kreuzen, wie für den Pantherpilz. Auch der orangefuchsig Hautkopf (*Cortinarius orellanus* (Fr.) Fr.) wurde von denselben Autoren sowie von anderen, u.a. von unserem «Habersaat», als «essbar» angegeben³.

In einigen der früheren Bücher konnte man sogar lesen, dass man die Haarschleierlinge unbesorgt essen dürfe, da darunter keine giftigen bekannt seien. Jetzt neigt man eher zu der gegenteiligen Ansicht: Hände weg von den Haarschleierlingen, etliche sind giftig bis tödlich, und man weiss noch nicht, was in dieser Hinsicht noch auf uns zukommt.

Ein Tscheche, Veselsky, betrachtet sogar den Butterröhrling (*Suillus luteus* (L.) S.F.Gray) als giftig, mit ähnlichen Folgen wie beim Kahlen Krempling . . .⁴

Der Nadelholz-Schüppling (*Galerina marginata* (Batsch) Kühn.) wurde noch 1960 von unserem Julius Peter⁵ als «essbar» klassifiziert; in der letzten Auflage Mosers ist er giftig.

In unserer Zeitschrift⁶ wurde vor dem Zweiten Weltkrieg erwähnt, dass der purpurschwarzgezähnelte Helmling (*Mycena pelianthina* (Fr.) Quél.) essbar sei, jetzt wird er im «Moser» als (†) = schwach giftig oder verdächtig eingestuft.

Ich könnte noch lange weiter erzählen, aber das sollte genügen, um zu illustrieren, wie dürftig noch manche unserer Kenntnisse über die Giftigkeit oder Nichtgiftigkeit der Pilze sind.

Eine Stimme: Solch ein Durcheinander gibt es nur bei den Pilzen!

Fungistud: Dieser Eindruck entsteht, weil die meisten Menschen der Ansicht sind, man könne einfach alle Pilze in «essbare» und in «giftige» einteilen; aber es würde niemandem einfallen, mit einem Korb in den Wald zu spazieren und wahllos jede Frucht von Gefässpflanzen zu sammeln und von einem Botaniker die «guten» von den «giftigen» trennen zu lassen, um aus den «guten» eine Mahlzeit zubereiten zu können.

Bei den Pilzen kann man den Kulturchampignon (*Agaricus hortensis*) (Cke) Pil.) ebenso unbesorgt essen wie einen Kopfsalat, oder wenn man exotischer sein will, den Shiitake (*Lentinellus edodes*) ebenso unbesorgt wie die Lychees. Man kann aber auch sicher sein, dass der Weisse wie der Grüne Knollenblätterpilz tödlich giftig sind. Die Anzahl bekannter Speisepilze, die wir im Jahr kulinarisch verwerten, ist artenmässig sicher grösser als die Anzahl verschiedener Gemüse und Früchte, die wir hier in der Schweiz in demselben Jahre verzehren.

Übrigens auch bei den Tieren sind noch nicht alle Giftigkeitskenntnisse fest verankert. Als ich vor einigen Jahren in Hongkong war, war ich erstaunt, aus der Tagespresse⁷ zu entnehmen, dass eine Art Schlange, die öfters als Haustier gehalten wird, neu von giftig zu tödlich reklassifiziert worden ist.

Ich weiss, Essbarkeitsangaben bringen eine gute Stimmung unter die Magenbotaniker, und erzeugen viel Sympathie. Aber lieber unpopulär sein, als mit nicht genügend geprüften Angaben hinsichtlich Giftigkeit vielleicht einfach die Gesundheit anderer aufs Spiel setzen.

M. Jaquenoud, Achslenstrasse 30, 9016 St. Gallen

¹ SZP, Mai 1980: 76.

² Revision ..., 1949.

³ SZP, April 1972: 52—53.

⁴ Ceska Mykologie 33(1): 55—56.1979.

⁵ SZP, August 1937: 125.

⁶ Kleine Pilzkunde Mitteleuropas: 250.

⁷ The Red-necked Keelback. «Hongkong Standard» vol. 30, no. 127, 11.5.1979, erste Seite.

Résumé

M. Jaquenoud, imaginant les assises annuelles d'une société de mycologie, fait intervenir aux «Divers» une question souvent posée par les nouveaux membres:

Pourquoi donc, sur les fiches de détermination, ne pas accompagner le nom latin des champignons par leur nom en français et par une indication sur leur comestibilité?

Réponse du mycologue: D'accord pour les noms en langue courante, lorsque celà est possible. Désaccord, par contre, pour l'autre proposition. Argumentation:

- a) La responsabilité du déterminateur s'arrête à la détermination; si j'ai étiqueté «*Agaricus arvensis*», il est bien sûr important pour le mycophage qu'il ne s'agisse pas en réalité d'une *Amanita verna*!
- b) L'objectif d'une société de mycologie est que ses membres y apprennent quelque chose, aussi bien au niveau macroscopique qu'au niveau microscopique, dans la connaissance des champignons.
- c) Une fiche de détermination indique des références: les membres peuvent consulter eux-mêmes la littérature indiquée... et peut-être y trouveront-ils quelque indication sur la comestibilité de l'espèce concernée.
- d) Bien des espèces qui ont été considérées comme comestibles pendant longtemps ont été déclarées toxiques à la suite de recherches scientifiques sur les poisons fongiques. Qu'on pense simplement aux Cortinaires, pour lesquels la tendance actuelle est plutôt de les éloigner systématiquement de la cuisine: même les éditions successives d'un même ouvrage témoignent d'une telle orientation. On pourrait citer aussi les exemples de *Galerina marginata* et de *Mycena pelianthina*...
- e) Pourquoi donc tant de gens voudraient simplement classer les champignons en deux catégories: ceux qui se mangent — ceux qui ne se mangent pas, alors que personne n'aurait la même idée saugrenue pour les autres végétaux?

En somme, pour le mycologue, mieux vaut être impopulaire que de risquer la santé d'autrui par manque d'informations certaines sur la toxicité de telle ou telle espèce...

(rés.-ad.:F.B.)